



CÉPAGES

Merlot, Cabernet
Sauvignon

APPELLATION

Bordeaux supérieur

DEGRÉ D'ALCOOL

14% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Les terroirs de Saint-Loubès sont dotés de sols graveleux avec une forte présence de cailloux en surface avec une texture est assez argileuse.

Les terroirs d'Yvrac sont dotés de sols avec des textures argilo-sableuse et des limons.

Château Mirefleurs 2017

Bordeaux supérieur

Grâce aux terroirs du Château Mirefleurs, le grand vin offre un bouquet de fruits noirs mûrs accompagné de quelques fruits rouges et de fleurs, relevé par quelques notes boisées. Une bouche structurée et aromatique, sublimée par des notes de cèdre et des tanins souples et concentrés.

VINIFICATION

Les macérations et les remontages ont été plus courts que la moyenne avec des vins exprimant un joli fruit frais. Cette fraîcheur se retrouve également en bouche.

ÉLEVAGE

Le Château Mirefleurs, présentant la puissance et la complexité du merlot, a été sublimé avec un élevage en barriques de 12 mois avec 10 % de bois neuf. La complexité des notes boisées s'intègre parfaitement à la gourmandise et la rondeur du merlot.

NOTES DE DÉGUSTATION

On retrouve des saveurs de fruits mûrs noirs et rouges, de fleurs, accompagnées de quelques notes boisées. Une bouche structurée et aromatique, sublimée par des notes de cèdre et des tanins souples et concentrés. Ce vin est structuré, complexe et concentré.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Début des vendanges le 1er septembre

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com